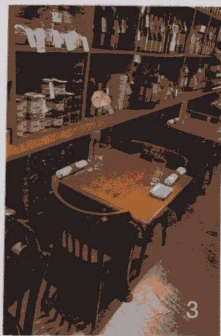


NOVEMBRE 2004 2,30€

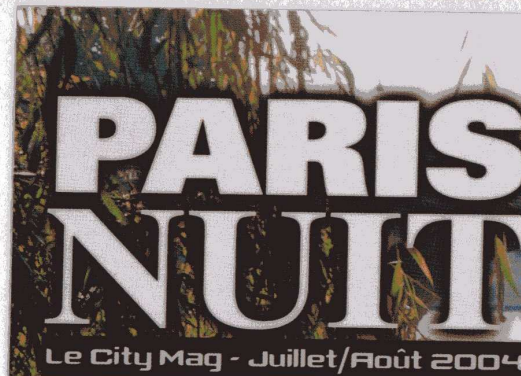
marie france

Une exquisite simplicité (3). Dans le décor d'une épicerie à l'ancienne, le couvert est mis sur des tables en bois. La carte propose un choix minimaliste, mais avec une finition et des produits parfaits. Thon juste cuit avec salade 13€, salade méditerranéenne 12,50€, et desserts d'anthologie (dont un cappuccino au chocolat, 8€). Bons vins aux prix de la cave (plus 6€ de droit de bouchon). C'est la recette bistrot-dînette réussie de Bertrand Bluy, ancien pâtissier au Bristol et chez Taillevent. ■

■ **Les Papilles**, 30, rue Gay-Lussac, V, tél.: 01 43 25 20 79. Menu à 28,50€, vin et épicerie à emporter.



3



2

2 Les Papilles

30 rue Gay Lussac - Paris 5e
01 43 25 20 79

Le Cadre

On entre dans une épicerie et on se retrouve installé dans un restaurant. Entouré de bouteilles de vins et de produits du terroir, les tables et banquettes en bois ont un aspect chaleureux. À noter la Table d'Hôte au sous-sol.

La Cuisine

Plats faits pour mettre en valeur les produits mais travaillés avec finesse. Velouté de Choux Fleur, Foie Gras du Lot et Garonne, Magret de Canard poêlé, Tendon de Veau, Crème brûlée Vanille, Carpaccio Chocolat... Tous les plats sont servis en cocotte de cuivre.

Les Tarifs

35 € environ. Menu à 28,50 €

L'Ambiance

Copains

Le Service

Enthousiaste

Notre Avis

Ex-Chef Pâtissier de Taillevent Bertrand a donné forme à son rêve. Son épicerie restaurant met en avant les produits qu'il aime : ceux de son Sud-Ouest natal. Carte des vins intelligente.